

---

# L'HYGIENE

## en restauration commerciale

---

# L'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

Arrêté ministériel du 21 décembre 2009



## TITRE VI : DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE REMISE DIRECTE

- **EXIGENCES EN MATIÈRE DE MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES**
- **ANNEXE V DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES À LA REMISE DIRECTE**  
Déconditionnement  
Dispositions spécifiques liées aux ESB transmissibles applicables aux ateliers de boucherie
- **ANNEXE VI DISPOSITIONS RELATIVES À LA DÉCONGÉLATION**
- **ANNEXE VII DISPOSITIONS APPLICABLES À LA CESSION DE VIANDE HACHÉE**
- **ANNEXE VIII DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PETITES QUANTITÉS DE GIBIER SAUVAGE**

## Remise directe : définition (am 21/12/09)



=> Article 2



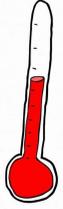
« toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective »

# MAITRISE DES TEMPERATURES

## TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES



NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation
<p data-bbox="448 624 1232 774"><b>Glaces, crèmes glacées</b> <b>Viandes hachées et préparations de viandes congelées</b> <b>Produits de la pêche congelés</b> <b>Produits surgelés</b></p>   	<p data-bbox="1608 858 1736 890">— 18 °C</p>
<p data-bbox="564 1161 1097 1193">Autres denrées alimentaires congelées</p>    	<p data-bbox="1608 1161 1736 1193">— 12 °C</p>



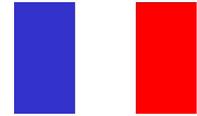
# TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES REFRIGERÉES (1/2)





## TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES REFRIGEREES (2/2)

<b>NATURE DES DENRÉES</b>	<b>TEMPÉRATURE de conservation</b>
<b>Viandes hachées Produits de la pêche frais conditionnés *</b>	<b>+ 2 °C</b>
<b>Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)</b>	<b>+ 3 °C</b>
<b>Préparations de viandes Viandes de volailles Ovoproduits à l'exception des produits UHT. Lait cru destiné à la consommation en l'état Autres denrées alimentaires très périssables</b>	<b>+ 4 °C</b>
<b>Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)</b>	<b>+ 4 °C pour les morceaux de découpe</b>
<b>Lait pasteurisé Fromages affinés</b>	<b>Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur</b>
<b>Autres denrées alimentaires périssables</b>	<b>+ 8 °C</b>
<b>Préparations culinaires élaborées à l'avance</b>	<b>+ 3 °C</b>



## **ANNEXE V**

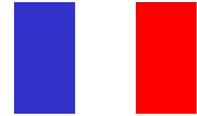
# **DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES À LA REMISE DIRECTE**

déconditionnement des produits d'origine animale et  
denrées alimentaires en contenant (tranchage ou au  
service):

au fur et à mesure des besoins et dans des conditions  
d'hygiène évitant leur contamination.

informations relatives à l'identification du produit et à  
sa durée de vie: à conserver durant toute la  
détention de celui-ci.

## ANNEXE V



### **Cas des ateliers de découpe:dévertébrant les os de colonne de bovin**

Les os de colonne MRS doivent être désossés avec une table, un couteau dédiés (de couleur rouge de préférence).

Les bacs de collecte de déchets doivent aussi être de préférence dédié à cette fonction.

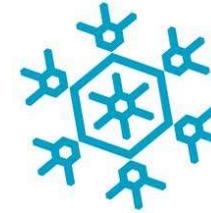
Nettoyage / désinfection: protocole habituel de nettoyé et de désinfection suivis d'une désinfection à l'eau de javel à 2 % chlore actif (berlingot de 250 ml dans 950 ml d'eau) pendant 1 heure.

Les os doivent être colorés de bleu avec la tartrazine pendant le stockage sur site.

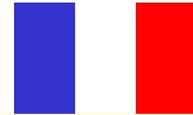
Collecte des os de catégorie par prestataire habilité

## ANNEXE VI

### Dispositions relatives à la Décongélation



AM 21/12/2009



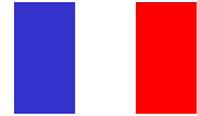
1.« La décongélation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant à l'état congelé est effectuée :  
— soit dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et la température maximale de conservation de la denrée (enceinte réfrigérée)  
— soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable. »

2. Une fois décongelés, les produits sont conservés dans une enceinte réfrigérée

3. Interdiction de recongeler un produit décongelé



- Mentionner sur un film par exemple, la date de décongélation
- Proscrire température ambiante ou eau chaude
- Délai de conservation (3 jours max)
- Cas des steaks hachés (cuisson à cœur)



- **ANNEXE VII DISPOSITIONS APPLICABLES À LA CESSION DE VIANDE HACHÉE**

Les viandes hachées doivent être préparées à la demande et à la vue de l'acheteur

- **ANNEXE VIII DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PETITES QUANTITÉS DE GIBIER SAUVAGE**

conditions pour l'approvisionnement par un chasseur de petite quantité de gibier sauvage